

# LA BRIOCHE FEUILLETÉE



# LA BRIOCHE FEUILLETÉE

POUR 25 MINI BRIOCHES

## PÂTE À BRIOCHE DE BASE

250 g farine T45	Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre.
125 g œufs entiers	Pétrir au batteur pendant environ 10 mn puis, incorporer le beurre progressivement jusqu'au décollement de la pâte.
25 g lait entier	Faire une boule, déposer dans un saladier, filmer et laisser pousser 45 mn à température ambiante.
25 g sucre semoule	Rabattre la pâte sur elle-même plusieurs fois, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un film.
5 g sel fin	Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain
6 g levure fraîche	
150 g beurre	

## BRIOCHE FEUILLETÉE

585 g pâte à brioche de base	Utiliser la pâte à brioche sortant du réfrigérateur.
135 g beurre	Tourer avec le beurre comme pour une pâte à croissant.
150 g <b>PÉPITES</b>	Donner deux tours simples, puis laisser détendre 30 mn au frais.
<b>CHOCOLAT NOIR</b>	Donner un tour simple et laisser détendre 30 mn au réfrigérateur.
<b>OU LAIT</b>	Laminer à 4 mm d'épaisseur.

## MONTAGE

Détailler des bandes de 4 cm de large x 10 cm de long. Parsemer de **PÉPITES CHOCOLAT NOIR OU LAIT**.

Enrouler la pâte sur elle-même.

Laisser la pâte se reprendre au frais quelques minutes.

Déposer chaque rouleau dans un cercle inox de 5 x 4,5 cm.

Laisser pousser 2 h à 25°C.

Dorer à l'œuf et parsemer de quelques **PÉPITES CHOCOLAT NOIR OU LAIT**.

Puis cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 15 mn.